

Chicken Pie (États-Unis)

2 pâtes feuilletées ou brisées
400g de blancs de poulet coupés en morceaux
200g de carottes épluchées et coupées en rondelles
150g de petits pois
1 oignon émincé
2 gousses d'ail hachées
50g de beurre
50g de farine
500ml de bouillon de poulet
100ml de crème liquide
1 cuillère à soupe de persil haché
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans une grande poêle, faites fondre le beurre à feu moyen. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et translucides.
3. Ajoutez les blancs de poulet et faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés.
4. Ajoutez les carottes et les petits pois dans la poêle. Faites cuire pendant 5 minutes supplémentaires.
5. Saupoudrez la farine sur les ingrédients et remuez bien pour les enrober. Laissez cuire pendant 2 minutes.
6. Ajoutez le bouillon de poulet en remuant constamment. Portez le mélange à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.
7. Retirez la poêle du feu et ajoutez la crème et le persil. Remuez bien pour mélanger.
8. Étalez une pâte dans un plat à gratin puis versez le mélange. Posez la deuxième pâte dessus en pressant bien les bords pour sceller la pâte.
9. À l'aide d'un couteau, faites quelques petites incisions dans la pâte pour permettre à la vapeur de s'échapper.
10. Placez la tourte sur une plaque à pâtisserie faites cuire pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.